

- WEEKDAGEN MENU € 29 p.p. -

Verkrijgbaar van dinsdag tot en met donderdagavond (per tafel)

Voorgerechten

Bignè di zucchini croccanti su burratina Veggy

Bignè van courgette, burrata mozzarella, basilicum, olijfolie, oregano

Of

Scampi Maniz

Cocosmelk, Thaise dressing, geroosterde amandel, wasabi mayo, Fregola Sarda

Of

Lenticchie alla Toscana

Heerlijk Italiaanse recept voor linzensoep, Zuppa di lenticchie met Senese worst

Hoofgerechten

Bistecca al pepe in caponata Siciliana Veggy

Pepersteak met Siciliaanse caponata

Of

Seppioline alla Livornese

Inktvis alla livornese

Of

Filetto ai ferri con salsa a scelta

Gegrilde steak met saus naar keuze

- WEEKENDMENU € 37 p.p. -

Verkrijgbaar Vrijdag en zaterdag (Per tafel)

Voorgerechten

Bruschetta di melanzana croccante e pomodorini marinati Veggy

Bruschetta van krokante aubergine en gemarineerde tomaatjes

Of

Carpaccio Veronese

Gemarineerde zalm, olijfolie, bieslookdressing, balsamicoazijn, limoen

Of

Foglia morta di manzo, pesto e grana

“ Mi cuit “ fijn versneden manzo vlees, pesto Genovese e grana

Of

Duetto van bignè di zucchini e calamari fritti

Duo beignet van courgette en calamari, huisgemaakte tartaarsaus, citroen

Hoofdgerechten

Risotto ai funghi porcini e zafferano Veggy

Risotto met eekhoorntjesbrood en saffraan

Of

Pasta al ragù di Cinta Senese

Toscaans recept met witte ragù van Cinta Senese varken

Of

Stufato di guancia di maiale

Stoofpotje van varkenswangetjes op Italiaanse wijze

Of

Capesante alla Romana con spago alla Bottarga

St.Jacobsvruchten, boter en salie , pasta met Bottarga

Nagerechten

Tartufo affogato

Of

Cannoli Siciliani

Gerold koekje dat gevuld is met ricotta en pure chocolade